



Ein ♥-liches „Grüß Gott“ auf der **Alpe Dornach**

1.000 Meter ü.d. Meer

Wir freuen uns sehr, den Rahmen für eure Feier gestalten zu dürfen. Unsere Küchenchefin hat einige Ideen für euer Event bei uns auf der Alpe Dornach gesammelt. Mit diesen Vorschlägen möchten wir euch Anregungen für ein wunderschönes Fest auf 1.000 Meter ü.d. Meer geben.

Bei der Wahl des Menüs bitten wir um eine einheitliche Vorbestellung. Gerne könnt ihr die einzelnen Menübestandteile auch frei kombinieren. Ausgenommen hiervon sind Vegetarier, Veganer und Allergiker; hier bieten wir gerne eine passende Alternative. Bitte nennt uns, wenn bekannt, die Anzahl der Personen und z.B. die Art der Allergie. Kinder können spontan vor Ort aus unserer Kinderspeisekarte wählen.

Falls ihr euren Gästen eine Auswahl, z.B. beim Hauptgang, bieten möchtet, dürft ihr gerne aus unserer zum Event gültigen Speisekarte wählen.

Habt ihr noch weitere Fragen und Wünsche?

Wir stehen euch jederzeit telefonisch unter 08322-6630 für Rückfragen zur Verfügung. Bitte vereinbart für eine Besprechung vorab einen Termin. Vielen Dank.

Eure Familie Dornach mit Team

Pauschalen für Ihren Empfang

Variation I

Mini-Laugenbreze aufgeschlagene Sennerei-Butter	2.40
Holzofenbaguette Wildkräuterfrischkäse	3.50
ofenfrisches Landbrot Schalotten-Schmalz	3.-

Variation II

RUSTIKALES WURZELBAGUETTE

gekochter Wacholderschinken Essiggurken	3.50
Bremenrieder Bergkäse Zwiebelringe Weintrauben	3.40
pikanter Erbsenaufstrich Kresse	3.20



Variation III

Laugenkastanie bayerischer Obazda Birnengel	3.90
Sauerteigbrot gebratene Weißwurst marinierter Radi grober Senfkaviar	4.10
Tramezzini Paprikacreme gegrillte Zucchini Rucola	4.-



Fingerfood-Variation

lackierte Roastbeef-Röllchen Wurzelgemüse Meerrettichmayo	7.10
Räucherspeck Blätterteig-Gebäck Spitzkohlsalat	4.20
Couscous-Lolli Zitronen-Crème fraîche	3.70
Kichererbsen-Krokette Avocadocreme Koriander	3.70
bunte Gemüsestäbchen Sauerrahmdip	3.10



Empfehlung: 2-3 Stück pro Person

Ein absoluter Klassiker: Unser Käsebrett:

Allgäuer Käseauswahl	13.- p.P.
Holzofenbrot Alpbutter Weintrauben Nüsse Salzgebäck ergänzend Kaminwurzeln & Schinkenspeck	2.- p.P.



Menü „urig“

TAFELSPITZCONSOMMÉ

Wurzelgemüse-Brunoise
Bergkräuterflädle



KRUSTENBRATEN

vom Alpschwein
Jus
Blaukraut
Kartoffelknödel & Schmelze



APFELSTRUDEL

aus unserer eigenen Patisserie
Bourbon-Vanillesauce

Preis pro Person 31.10

Menü „traditionell“

ALLGÄUER KÄSERAHMSUPPE

Birnen-Bergpfeffer-Chutney
Schmalzgebäck



SAUERBRATEN VOM ALPRIND

dunkle Balsamicoglace
Johannisbeerrotkraut
karamellierte Apfelspalten
Schwarzbrotknödel



OFENSCHLUPFER

Mövenpick Eiscreme
Kirschragout

Preis pro Person 40.30

Unser Rindfleisch
stammt aus eigener Aufzucht
in BIO-Qualität



Menü „Festtag“

ALLGÄUER BACHFORELLENFILET „SOUS VIDE“

Dickmilchsud & Chip
Bergschnittlauch-Öl
Gurkentapioka



FESTTAGSSUPPE

Tafelspitzbrühe
Weißwurst-Brätknödel | Leberspätzle
Grießnockerl | Backerbsen



ZWIEBELROSTBRATEN

Allgäuer Hüftsteak 220g
Dunkelbiersauce | Röstzwiebeln
glasierte Ofenkarotte
Pesto | hausgemachte Butterspätzle



KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARRN

Aprikosenragout | Frischkäsefrosting
gehobelte Pistazien

Preis pro Person 61.80

Hausgemacht
aus unserer eigenen Patisserie.



Menü „Oberstdorf“

EGERLING-STEINPILZRAHMSUPPE

Bergkäs-Schöberl



RINDERROULADE

grobe Senfkornsauce
geschmorte rote Zwiebeln
Kartoffelpüree



ALLGÄUER ZIEGERNUDELN

hausgemachtes Apfelmus
Mövenpick Eiscreme

Allgäuer Mehlspeise

in Butterschmalz ausgebackene süße
Quarknudeln mit Zimt & Zucker

Preis pro Person 42.40

Menü „zünftig“

WILDCREMESUPPE

Brätstrudel



GESOTTENER KALBSTAFELSPITZ

Speck-Rahmwirsing
Drillingskartoffeln
frisch gehobelter Meerrettich



BUCHTELN

Zwetschgenmus | Mohnbutter
Vanillesauce

Preis pro Person 43.80

Crossover-Menü „Asien-Bayern“

ALPENLACHS SASHIMI-STYLE

Flusskrebsomelett-Röllchen
Röstzwiebelsud | schwarze Sesamcreme



ZITRONENGRAS-KOKOSSCHAUMSUPPE

Tataki vom Rehrücken



ENTENBRUST

mit Fichtennadeln geräuchert | Alpin Dashi
fermentierter Spitzkohl | Waldpilz Dim Sum



GEFÜLLTER REISPFANNKUCHEN

karamellierte Feigen | hausgemachtes Kastanieneis

Preis pro Person 82.70

Crossover-Menü „Mediterranes Bayern“

REHELLO-TONATO

gepickelte Radieschen | Wildkräuter | Tannenwipfelöl



STRAUCHTOMATENSUPPE

Burrataschaum
Basilikumöl | Brot-Chip



GEBRATENER ZANDER

Olivenkruste | Flusskrebssravioli
Zitrusfrucht-Butter



VARIATION

Weißbier-Tiramisu | Buttermilch-Amarena Kirsch-Sorbet | Pistazien-Panna cotta

Preis pro Person 68.60

Menü „Huimat“

SAUERTEIGBROT

aufgeschlagenes Zitronenmelissen-Griebenschmalz



BERGSAIBLING

leicht gebeizt

Haselnusscreme | Birnengelee | Röstzwiebeljus



KALBSRÜCKEN-RÖLLCHEN

Ochsenmarkschaum | Blumenkohl-Couscous
Brennesselchip & -gel



VARIATION VOM ALPRIND

Rinderfilet | Meerrettich-Sud | Rote Äpfel | Daikon-Kresse
geschmortes Bäckchen | Knollensellerie-Texturen | Kartoffel-Baumkuchen | Kornblumenblüten



VARIATION

Walnuss | dunkle Kuvertüre | Johannisbeere | Rote Bete
Kaiserschmarren | Mousse | Sorbet | Macaron

Preis pro Person 93.60

Unser frischer Saibling
kommt von der
Bergfischzucht
Gunzesried.



Menü „Huimat 2.0“

HAUSGEMACHTES BÄRLAUCHDINKELBROT

Pilzbutter | fermentierte Pfifferlingscreme



KALBSTAFELSPITZ

Huflattich-Schaum | Broterde | gepickelte Radieschen



ALPKRÄUTERSCHAUMSUPPE

Blüten-Knusperchip



ZWEIERLEI VOM HIRSCHKALB

Roulade & Rücken

Steinpilzglace | Portweinreduktion

Sellerie | wilder Brokkoli | Kartoffelkräpfen



VARIATION

Bergbauernquark | Himbeere | Holunderblüte

Schnitte & Creme | Sorbet & Chip | Baiser & Gel



BREMENRIEDER KÄSE

Uralter Bergkäse | Frischkäsemousse | Wildkräuterkäse-Biskuit | schwarze Walnuss

Preis pro Person 92.40